

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE
DALAM MENUNJANG KEBERLANJUTAN LINGKUNGAN
PADA PALA RESTAURANT
DI THE APURVA KEMPINSKI BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Komang Putri Yanti

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE
DALAM MENUNJANG KEBERLANJUTAN LINGKUNGAN
PADA PALA RESTAURANT
DI THE APURVA KEMPINSKI BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Komang Putri Yanti
NIM. 2315854017**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI
IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE
DALAM MENUNJANG KEBERLANJUTAN LINGKUNGAN
PADA PALA RESTAURANT
DI THE APURVA KEMPINSKI BALI

Skripsi ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyusun skripsi
pada Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata
Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

Komang Putri Yanti
NIM. 2315854017

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

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE
DALAM MENUNJANG KEBERLANJUTAN LINGKUNGAN
PADA PALA RESTAURANT DI THE APURVA KEMPINSKI BALI**

Usulan Penelitian ini telah desetujui oleh para Dosen Pembimbing dan
Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
pada hari Rabu tanggal 14 Agustus 2024

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M.Par
NIP.196211251990032001



Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM
NIP.196212311990102001

JURUSAN PARIWISATA
Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali




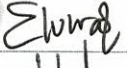

Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par
NIP. 1984090982008122004

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi berjudul:

IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE DALAM MENUNJANG KEBERLANJUTAN LINGKUNGAN PADA PALA RESTAURANT DI THE APURVA KEMPINSKI BALI

Yang disusun oleh **Komang Putri Yanti (NIM 2315854017)** telah dipertahankan dalam **Sidang Skripsi** di depan Tim Penguji pada hari Rabu tanggal 14 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M.Par NIP.196211251990032001	
Anggota	Elvira Septevany, S.S.,M.Li NIP: 198909262019032017	
Anggota	Luh Linna Sagitarini, SE,MM NIP: 197912092005012002	

Mengetahui

Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI



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

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Komang Putri Yanti

NIM : 2315854017

Program Studi : D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

**IMPLEMENTASI GREEN PRACTICE
DALAM MENUNJANG KEBERLANJUTAN LINGKUNGAN
PADA PALA RESTAURAN DI THE APURVA KEMPINSKI BALI**

Ditulis sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata merupakan hasil karya saya. Semua informasi tercantum dalam skripsi berasal dari karya orang lain telah diberikan penghargaan dengan mencantumkan nama sumber 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, 13 August 2024



Komang Putri Yanti

KATA PENGANTAR

Puji syukur sangat dalam panjatkan kehadapan Tuhan Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-NYA begitu berlimpah diberikan kepada sehingga dapat menyusun Skripsi berjudul “Implementasi *Green practice* dalam Menunjang Keberlanjutan pada Pala Restorat di The Apurva Kempinski Bali” dengan baik.

Skripsi ini ditulis sebagai tempat penyaluran ilmu dan minat mahasiswa untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk mencapai gelar Sarjana Terapan pada program Studi S1 Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata, Politeknik Negeri Bali. Dengan rasa terimakasih paling terdalam, akan menyampaikan rasa hormat dan terimakasih khusus bagi mereka telah memberikan dukungan dan masukan kepada , diantaranya sebagai berikut :

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali telah memberikan fasilitas selama proses pembelajaran serta kesempatan diberikan untuk melangsungkan perkuliahan di kampus Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M. Par. Selaku Ketua Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali telah memberikan kesempatan dalam melaksanakan perkuliahan di Jurusan Pariwisata serta membantu dalam kelancaran penyusunan Skripsi.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd. Sebagai Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan dukungan dan saran kepada.
4. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E, M. M. Sebagai koordinator Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata telah memberikan banyak pedoman, dorongan, waktu, motivasi dan masukan.
5. Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H. sebagai koordinator Program Recognition Pembelajaran Lampau telah mengkoordinir saya dan teman-teman.
6. Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M. Par, Selaku dosen pembimbing 1, telah meluangkan waktunya untuk memeberikan bimbingan serta motivasi sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.

7. Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM, selaku dosen pembimbing 2, telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan serta motivasi sehingga dapat menyelesaikan skripsi dengan baik.
8. Seluruh Dosen Pengajar Jurusan Pariwisata telah memberikan ilmu sangat banyak dan bimbingan kepada selama mengikuti perkuliahan
9. Pihak Manajemen Hotel The Apurva Kempinski Bali khususnya di *outlet* Pala Restaurant telah membantu selama melaksanakan penelitian dengan memberikan kesempatan, motivasi dan masukan untuk mengumpulkan data.
10. Kedua orang tua, saudara, dan juga seluruh anggota keluarga telah memberikan semangat, dukungan, dan motivasi baik dalam bentuk fisik, materi, maupun doa dipanjatkan selama mengerjakan skripsi.
11. Teman – teman, rekan kerja, serta sahabat selalu memberikan semangat, dorongan, motivasi serta dukungan sehingga dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan baik.

Skripsi ini dibuat agar bisa berguna bagi dunia pendidikan khususnya dunia pariwisata. Akhir kata penulis mengucapkan terimakasih.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Badung, 13 Agustus 2024



Komang Putri Yanti

ABSTRAK

Yanti, Komang Putri. (2024). Implementasi *Green practice* dalam Mendukung Keberlanjutan Lingkungan Pada Pala Restaurant Di The Apurva Kempinski Bali. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh pembimbing I : Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M.Par dan pembimbing II : Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM.

Kata Kunci: Green Action, Green Food, Green Donation, Keberlanjutan Lingkungan.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi *green practice* staf Pala Restaurant – The Apurva Kempinski Bali, selain itu juga bertujuan untuk menganalisis implementasi *Green practice* dalam mendukung keberlanjutan lingkungan di The Apurva Kempinski Bali. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi. Pemaparan penelitian ini menggunakan Analisis Deskriptif Kualitatif. Dari hasil wawancara dengan informan dan pengambilan gambar secara langsung, implemtasi *green practice* sudah diterapkan dengan baik oleh staf Pala Restaurant seperti penggunaan alat makan berdasar ramah lingkungan, menggunakan bahan makanan lokal, dan juga memberikan sosialisasi kepada Masyarakat akan pentingnya penjaga alam lingkungan yang dapat mendukung keberlanjutan lingkungan, people, dan juga ekonomi.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRACT

Yanti, Komang Putri. (2024). Implementation of Green practice in supporting Enviromental Keberlanjutan at Pala Restaurant in The Apurva Kempinski Bali. Thesis : Tourism Business Management, Department of Tourism, Bali State Polytechnic.

This Thesis has been approved and review by supervisor I : Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M.Par and Supervisor II : Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM.

Keywords : Green Action, Green Food, Green Donation, Enviromental Sustainability.

This study aims to analyze the implementation of green practice staf Pala Restaurant and than green practice is implemented in supporting Enviromental Keberlanjutan at Pala Restaurant The Apurva Kempinski Bali. Data colletion methods used in this study are observation, interviews, and documentation. This study uses qualitative descriptive analysis techniques. From the results of interviews with informants and taking the direct pictures, the implementation of green practice has been implemented well by Pala Restaurant staf such as using enviromentally friendlu cutlery, using local food ingredients, and also providing outreach to the community about the importance of protecting the natural environment which can support the keberlanjutan of the enviroment, people, and also economy.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN GELAR SARJANA TERAPAN.....	iii
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.....	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	6
2.1 Landasan Teori.....	6
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	13
BAB III METODE PENELITIAN.....	21
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	21
3.2 Objek Penelitian.....	21
3.3 Identifikasi Variable.....	21
3.4 Definisi Operasional Variabel.....	21
3.5 Jenis dan Sumber Data.....	23
3.5.1 Jenis Data.....	23
3.5.2 Sumber Data.....	24
3.6 Penentuan Informan.....	24

3.7 Pengumpulan Data.....	25
3.7.1 Observasi.....	25
3.7.2 Wawancara.....	25
3.7.3 Dokumentasi.....	26
3.8 Analisi Data.....	26
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	29
4.1 Gambaran Umum The Apurva Kempinski Bali.....	29
4.1.1. Sejarah Hotel The Apurva Kempinski Bali.....	29
4.1.2 Fasilitas The Apurva Kempinski Bali.....	31
4.1.3 Struktur Organisasi.....	47
4.2 Hasil dan Pembahasan.....	50
4.2.1 Implementasi <i>green practice</i> pada Pala Restaurant di The Apurva Kempinski Bali.....	51
4.2.2 <i>Green practice</i> dalam mendukung keberlanjutan lingkungan	58
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	69
5.1 Simpulan.....	69
5.2 Saran.....	71
DAFTAR PUSTAKA.....	72
LAMPIRAN.....	74

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Table 3.1 Identifikasi Variable dari Green practice.....	22
Table 3.2 Identifikasi Variable dari Keberlanjutan Lingkungan.....	23
Table 4.1 Restaurant di The Apurva Kempinski Bali.....	41
Table 4.2 Balroom di The Apurva Kempinski Bali.....	42



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 :The Apurva Kempinski Bali.....	31
Gambar 4.2 : Grand Deluxe Room	32
Gambar 4.3: Grand Deluxe Ocean Court Room	33
Gambar 4.4 :Grand Deluxe Lagoon Room	33
Gambar 4.5 :Cliff Private Pool Junior Suite	34
Gambar 4.6: Cliff Private Pool Ocean Junior Suite	34
Gambar 4.7: The Apurva Prestige Suite	35
Gambar 4.8 :The Apurva Prestige Ocean Suite	36
Gambar 4.9 :Ocean Front Private Pool Junior Suite	36
Gambar 4.10 :Ocean Front Pristage Suite	37
Gambar 4.11 :Singhasari one-bedroom Villa	37
Gambar 4.12 :Sriwijaya two-bedroom Villa	38
Gambar 4.13 :Majapahit three-bedroom	38
Gambar 4.14 :Nusantara President Villa	39
Gambar 4.15: Business Centre	44
Gambar 4.16: GYM The Apurva Kempinski Bali	45
Gambar 4.17: SPA The Apurva Kempinski Bali	45
Gambar 4.18: Asha Boutique & Gallery	46
Gambar 4.19: Main Pool	46
Gambar 4.20: Jalak Family Kids Club	47
Gambar 4.21: Setupan Table Breakfast	52
Gambar 4.22: Pannel Control Lampu	53
Gambar 4.23: Pembuatan Kompos	53
Gambar 4.24: Menu di Pala Restaurant	54
Gambar 4.25. Tempat Sampah	55
Gambar 4.26: Penggunaan lilin batrai pada meja dinner	55
Gambar 4.27: Lipatan napkin lunch	56
Gambar 4.28: Lipatan napkin Dinner	56

Gambar 4.29: Vegan Food	56
Gambar 4.30: Menu Pala Restaurant	57
Gambar 4.31: Pemetikan sayur organic	58
Gambar 4.32: Buah dan Sayuran	58
Gambar 4.33: Sosialisasi keberlanjutan	59
Gambar 4.34: Penanaman Pohon	60
Gambar 4.35: Memberikan Donasi ke Panti Asuhan Narayana Seva Buleleng....	61
Gambar 4.36: Memberikan Sosialisasi kepada Masyarakat	62
Gambar 4.39: Menu di Pala Restaurant	63
Gambar 4.40: Bahan makanan dari suplier	64



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Pernyataan Mahasiswa.....	31
Lampiran 2 : Pedoman dalam melakukan Wawancara.....	32



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Bali merupakan tempat tujuan berwisata sudah sangat dikenal diseluruh dunia. Banyak wisatawan asing maupun domestik datang ke pulau Bali. Hal ini bisa dibuktikan oleh kunjungan wisatawan datang ke Bali untuk berlibur maupun bekerja semakin meningkat dari tahun ke tahun. Salah satu hal menjadikan wisatawan datang ke Bali adalah karena kekayaan budaya dan adat istiadatnya menarik daya wisatawan. Tidak hanya faktor tersebut meningkatkan kunjungan wisatawan tetapi juga karena banyak terselenggaranya *event-event* nasional maupun internasional membuat peluang sangat besar untuk industri pariwisata Bali berkembang sangat pesat sehingga Bali dapat dikatakan sebagai penyumbang terbesar pada sektor pariwisata Indonesia.

Banyak bermunculan permasalahan lingkungan sangat besar tanpa memperhatikan permasalahan lingkungan yang akan ditimbulkan. Sehingga berbagai permasalahan lingkungan mulai bermunculan seperti timbunan sampah plastik mulai menggunung disebabkan oleh penggunaan material kurang ramah lingkungan, pembuangan limbah mengakibatkan tercemarnya lingkungan, Pemborosan energi, pemborosan air mengakibatkan berkurangnya air bersih, serta polusi udara menjadikan sisi negative dari pulau Bali. Permasalahan lingkungan menjadi salah satu masalah memburuhkan perhatian lebih dari semua kalangan. Lingkungan saat ini sangat terancam dari berbagai dampak ditimbulkan oleh aktivitas-aktivitas dilakukan manusia. Biasanya masalah lingkungan sering terjadi

karena dipengaruhi oleh faktor alam, seperti hujan, tekanan udara, dan lain sebagainya. Tetapi saat ini permasalahan lingkungan sering disebabkan oleh manusia, seperti membuang sampah sembarangan, penggunaan plastik berlebihan, pembuangan limbah sembarangan, dan lain sebagainya. Banyak isu-isu berkaitan dengan lingkungan mulai bermunculan dimulai dari menipisnya lapisan ozon, pemanasan global, pencemaran air, pencemaran udara. Untuk mengurangi kerusakan lingkungan di Bali, kita harus mengimplementasikan *Green practice*.

Green practice merupakan salah satu upaya baik untuk membentuk pariwisata menjadi berkelanjutan dalam mengelola dan meningkatkan kelestarian lingkungan alam, budaya, social, dan menjadikan kelangsungan hidup lebih baik lagi di masa mendatang (Febriati et al., 2022). *Green practice* membuat perubahan sangat signifikan dalam usaha pariwisata saat ini, dituntut untuk selalu menerapkan dan mengembangkan bisnis dengan berlandaskan ramah lingkungan. Dengan menerapkan *green practice* dapat menjaga stabilitas operasional, serta pencemaran lingkungan dapat dikelola dengan baik. Konsep berlandaskan ramah lingkungan ini sudah mulai diterapkan diberbagai aspek, seperti *restaurant*, kantor, sekolah, hotel, dan tempat wisata lainnya. Salah satu *restaurant* sudah menerapkan sistem ramah lingkungan adalah Pala Restaurant.

Pala Restaurant merupakan *restaurant* di The Apurva Kempinski Bali digunakan sebagai tempat sarapan pagi para tamu menginap di The Apurva Kempinski Bali. *Restaurant* ini memiliki peran yang sangat penting dalam meningkatkan kualitas pelayanan dan dalam menerapkan *green practice* karena Pala Restaurant merupakan satu-satunya *restaurant all day dinning* yang ada di

The Apurva Kempinski Bali. Pala *restaurant* buka untuk sarapan, makan siang, dan juga buka untuk makan malam. Peran Pala restaurant dalam penerapan hotel yang ramah lingkungan ini sudah terlihat dari beberapa tindakan yang dilakukan dan juga diterapkan. Beberapa tindakan yang sudah diterapkan seperti mengurangi penggunaan kertas, menggunakan alas makan yang ramah lingkungan, menggunakan bahan-bahan yang bisa direcycle. Tetapi penerapan *Green Practice* ini masih belum dilakukan secara maksimal atau optimal sehingga masih perlu untuk ditingkatkan lagi penerapan *green practice* tersebut. *Green practice* sudah diimplementasikan tetapi juga belum diketahui bagaimana untuk dampak yang akan diberikan terhadap keberlanjutan lingkungan.

Berdasarkan latar belakang tersebut, adanya ketertarikan untuk melakukan penelitian lebih lanjut terhadap "Implementasi *Green practice* dalam mendukung keberlanjutan lingkungan pada Pala Restaurant di The Apurva Kempinski."

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang sudah dijelaskan diatas, maka akan membuat rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah implementasi *green practice* pada Pala Restaurant - The Apurva Kempinski Bali?
2. Bagaimanakah *green practice* bisa mendukung keberlanjutan lingkungan di The Apurva Kempinski Bali?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan pada latar belakang dan rumusan masalah sudah dipaparkan diatas, dapat disimpulkan bahwa tujuan penelitian ini dilakukan adalah:

1. Untuk menganalisis implementasi *green practice* pada Pala Restaurant – The Apurva Kempinski Bali
2. Untuk menganalisis implementasi *green practice* bisa mendukung keberlanjutan lingkungan di The Apurva Kempinski Bali.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang bisa diambil dari penelitian ini ada dua yaitu manfaat teoritis dan manfaat praktis dapat dijabarkan sebagai berikut:

1.4.1. Manfaat Teoritis

Secara teoritis, manfaat dari penelitian ini adalah dapat menjadikan pedoman dan referensi untuk penelitian selanjutnya ingin mengangkat permasalahan serupa mengenai *green practice*. Selain itu juga dapat menambah wawasan, ilmu pengetahuan mengenai *green practice* baik untuk karyawan hotel, masyarakat umum, dan juga untuk referensi dibidang akademik.

1.4.2 Manfaat Praktis

Secara praktis, manfaat dari penelitian ini ada tiga, yaitu manfaat bagi, manfaat bagi hotel, dan manfaat bagi Politeknik Negeri Bali sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa

Penelitian ini sangat bermanfaat bagi mahasiswa untuk menambah ilmu pengetahuan dan menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan didapatkan selama menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali. Serta menjadikan salah satu syarat untuk menyelesaikan perkuliahan dan mendapatkan gelar Sarjana Terapan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

2. Bagi Hotel The Apurva Kempinski Bali

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan dan wawasan bagi manajemen hotel mengenai implementasi *green practice* untuk meningkatkan *sustainability* lingkungan di The Apurva Kempinski.

3. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini dapat diharapkan menjadi sumber informasi penunjang dan menjadi bahan acuan untuk melakukan penelitian selanjutnya mengenai *green practice* seperti *green food*, *green action*, *green donation* dan juga wawasan serta menambah daftar pustaka di Politeknik Negeri Bali.

1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian

Fokus penelitian hanya pada implementasi elemen utama *green practice* dilakukan pada Pala Restaurant untuk mendukung keberlanjutan lingkungan The Apurva Kempinski Bali melalui *green action*, *green food*, *green donation*. Penelitian ini tidak membahas tentang elemen-elemen lain yang dapat mempengaruhi implementasi *green practice* pada Pala Restaurant dalam mendukung keberlanjutan lingkungan The Apurva Kempinski Bali.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Green practice yang diimplementasikan pada Pala Restaurant adalah *green action*, *green food*, dan juga *green donation*. *Green action* sangat berpengaruh terhadap efisiensi penggunaan sumber daya alam seperti pengurangan penggunaan kertas, mematikan kontrol lampu ketika selesai operational, menggunakan lilin yang bersumber daya batrai sangat berdampak terhadap pengeluaran untuk biaya listrik dan juga akan membuat daya tahan lampu yang digunakan akan awet, menggunakan produk-produk yang ramah lingkungan, memisahkan sampah organik dan non organik, serta pembuatan kompos yang berasal dari sampah organik di Pala Restaurant. Selain itu *green food* yang perlu diimplementasikan dan dipertahankan seperti menggunakan bahan-bahan makanan yang organik maupun lokal yang musiman dan juga membuat banyak menu yang vegetarian. *Green donation* juga harus terus diimplementasikan seperti memberikan sosialisasi kepada masyarakat betapa pentingnya dalam menjaga kelestarian lingkungan untuk membuka wawasan terhadap masyarakat.

Green Practice sudah mendukung keberlanjutan lingkungan. Sudah semua *green practice* pada Pala Restaurant menerapkan *green action*, *green food*, *green donation* selama bekerja, meskipun ada beberapa orang yang belum maksimal dalam mengimplementasikan *green action* seperti pemilahan sampah. Berdasarkan hasil wawancara dengan informan, implementasi *green practice*

sudah dilakukan sangat baik di Pala Restaurant yang memberikan dampak yang begitu positif bagi keberlanjutan lingkungan, sosial, dan juga ekonomi. *Green practice* bisa mendukung keberlanjutan lingkungan dengan melakukan *green action, green food, green donation*. *Green action* berpengaruh kepada keberlanjutan lingkungan yang variable sosial, ekonomi dan juga lingkungan karena dengan menggunakan bahan ramah lingkungan, menanam pohon, akan membuat udara semakin bersih dan baik untuk dihirup oleh orang-orang disekitar. Selain itu *green action* juga berpengaruh terhadap sosial, lingkungan, dan juga ekonomi karena dengan menggunakan bahan-bahan ramah lingkungan, harga yang didapatkan juga *relative* lebih murah sehingga pengeluaran yang dikeluarkan oleh perusahaan *relative* lebih sedikit. *Green Food* sangat berpengaruh kepada keberlanjutan lingkungan variable sosial, ekonomi, dan lingkungan karena dengan menggunakan bahan makanan lokal kita mengetahui secara jelas detail produknya apakah menggunakan bahan pengawet atau tidak dan juga berpengaruh terhadap ekonomi karena dengan membeli produk dari petani sekitar kita bisa memberikan simbiosis mutualisme terhadap petani/peternak dengan perusahaan. *Green donation* berpengaruh kepada keberlanjutan lingkungan variable sosial, lingkungan, ekonomi dengan cara memberikan sosialisai kepada masyarakat betapa pentingnya menjaga lingkungan bisa membuka wawasan untuk masyarakat mengenai pentingnya menjaga kelestarian lingkungan. Sehingga keberlanjutan lingkungan akan terus berlangsung dengan baik untuk masa depan.

5.2 Saran

Saran yang akan diberikan berdasarkan dari hasil penelitian di Pala Restaurant, para staf harus mengimplementasikan *green practice* dengan maksimal seperti penerapan *green action* seperti pemilahan sampah ketika operasional sedang sibuk agar keberlanjutan lingkungan bisa terus terjadi dan lingkungan tempat kerja menjadi lebih baik lagi. Selain itu kita harus menjadi pelopor dalam menjaga dan melestarikan lingkungan sekitar demi masa depan yang lebih baik. Selain itu saran kita juga harus terus melestarikan lingkungan demi kelancaran kehidupan didunia dengan cara selalu menanamkan atau menerapkan penting *green practice* dalam keberlanjutan lingkungan ini. Selain itu penelitian ini bisa digunakan untuk penelitian berikutnya agar penelitian yang mengangkat tentang *green practice* bisa disempurnakan.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyar, H., Maret, U. S., Andriani, H., Sukmana, D. J., & Mada, U. G. (2020). *Buku Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif* (Issue March).
- Arab, L. D. T. S. M. P. D. M. P. K. B. (2023). *No 6*, 142–151.
- Budiantoro, A. V., Irawan, A., & Kristanti, M. (2015). Pengaruh Green Practice Terhadap Green Consumer Behavior Di the Kemangi Restaurant, Hotel Santika Pandegiling Surabaya. In *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa* (Vol. 3, Issue 2, pp. 86–101).
<https://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-perhotelan/article/view/3482>
- Dewi, N. P. I. P. S., Jayendra, P. S., & Muliadisa, I. K. (2023). Analisis implementasi green hotel di sarinbuana eco lodge. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(1), 296–312. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i1.302>
- Effendi, R., Salsabila, H., & Malik, A. (2018). Pemahaman Tentang Lingkungan Berkelanjutan. *Modul*, 18(2), 75. <https://doi.org/10.14710/mdl.18.2.2018.75-82>
- Febriati, P., Andajani, E., & Megawati, V. (2022). Pengaruh Green Practices, Functional Value, Satisfaction, dan Word of Mouth terhadap Revisit Intention pada Hotel Mercure Grand Mirama. *Widya Manajemen*, 4(2), 88–100. <https://doi.org/10.32795/widyamanajemen.v4i2.2160>
- Hermawan, H., Brahmanto, E., & Hamzah, F. (2018). Pengantar Manajemen Hospitality. *PT. Nasya Expanding Manajemen*, 13(1), 217.
- Jeong, E., & Jang, S. (2010). Effects of restaurant green practices: Which practices are important and effective? *Hospitality and Tourism Management*, 23. <http://digitalscholarship.unlv.edu/hhrc/2010/june2010/13/>
- Lawson, F. (1978). Hotels, motels, and condominiums: Design, planning, and maintenance. *Annals of Tourism Research*, 5(2), 286. [https://doi.org/10.1016/0160-7383\(78\)90253-0](https://doi.org/10.1016/0160-7383(78)90253-0)
- Nana, S. (2012). Metode Penelitian Kombinasi. In *Bandung: Alfabeta* (Vol. 28).
- Ragas, S. F. P., Tantay, F. M. A., Chua, L. J. C., & Sunio, C. M. C. (2017). Green lifestyle moderates GHRM's impact on job performance. *International Journal of Productivity and Performance*.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2019a). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.

Sugiyono. (2019b). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.

Sulastiyono, A. (2011). *Manajemen Penyelenggara Hotel*. Alfabeta.

Tan, B.-C., & Yeap, P.-F. (2012). What Drives Green Restaurant Patronage Intention? *International Journal of Business and Management*, 7(2), 215–223.
<https://doi.org/10.5539/ijbm.v7n2p215>

Walker, J. R. (2017). Introduction to Hospitality. *Analytic Teaching*, 278–279.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI